



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 294]
No. 294]नई दिल्ली, मंगलवार, जून 24, 2003/आषाढ़ 3, 1925
NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 24, 2003/ASADHA 3, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 24 जून, 2003

सा.का.नि. 509(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा,

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकते हैं।

उन आक्षेपों और सुझावों पर, जो किसी व्यक्ति से उक्त प्रारूप नियमों की बाबत इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व प्राप्त हों, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम, खाद्य अपमिश्रण निवारण (..... संशोधन) नियम, 2003 है।

(2) ये, राजपत्र में उनके अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

1. खाद्य अपमिश्रण नियम, 1955 (जिन्हें इसके पश्चात उक्त नियम कहा गया है) में,-

नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट 'ख' में विनिर्दिष्ट विभिन्न खाद्य पदार्थों की क्वालिटी के मानक वे हैं जो उस परिशिष्ट में परिभाषित है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ में विनिर्दिष्ट मानक खाद्य पदार्थों की क्वालिटी के मानक वे हैं जो उन परिशिष्टों में परिभाषित है" शब्द रखे जाएंगे।

2. उक्त नियमों के, परिशिष्ट-'ख' में,-

(क) मद-क.10.01- गोमांस वसा, क.10.02. मटन वसा, क.10.03- बकरा वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात :-
"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुशात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ख) मद-क.10.04-सुकर वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुशात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ग) मद-क. 10.07. परिष्कृत सालबीज वसा, क.10.09- कोकुम वसा, क. 10.10- आम गुठली वसा, क.10.11. धूपा वसा, क.10.12- फुलवारा वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(घ) मद-क. 12- टेबल मरगरिन में,-

(i) "इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक अनुज्ञात पायसी और स्थायी कारों तत्व तथा 0.02 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.) हो सकता है" शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाए, अर्थातः :-

"इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकता है। उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ii) "इसमें रंजक द्रव के रूप में अन्नाटो या कैरोटीन हो सकते हैं। इसमें सुरुचिकारक के रूप में लैक्टिक एसिड, ब्यूटेरिक एसिड, वलेरिक एसिड, साइत्रामन तेल, एथिल ब्यूटिरेट 0.08 पी.पी.एम/एम तक और सुरुचिकारक के रूप में डाइएसिटाइल भी 4.0 पी.पी.एम. की अधिकतम सीमा तक हो सकती है" शब्दों का लोप किया जाए।

(ङ) मद क.12.01- बेकरी और औद्योगिक मारगरीन- "इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक तथा ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.) या टेर्टियरीब्यूटिल हाइड्रो क्यूनोन (टी.बी.एच.क्यू.) जो 0.02 प्रतिशत की अधिकतम

सीमा तक हो सकेगा" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाए,

अर्थात :-

"इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकता है। उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(च) मद क.17.01- नारियल का तेल, क.17.02-बिनौला का तेल,
 क.17.03- मुंगफली का तेल, क.17.04- तिली का तेल,
 क.17.05- महुआ का तेल, क.17.06- तोरिया का तेल,
 क.17.07- ओलिव आयल, क.17.08- अहिपुष्प के बीज का तेल,
 क.17.09- कुसुम्म बीज का तेल, क.17.10- तारामीरा तेल,
 क.17.11- तिल का तेल, क.17.12- सर्जिया का तेल, क.17.13-
 सोयाबीन का तेल, क.17.14-मक्का का तेल, क.17.15-परिष्कृत
 वनस्पति, क.17.16- बादाम का तेल, क.17.17- तरबूज के बीज
 का तेल, क.17.18- आयातित रेपसीड तेल, क.17.19- ताड़ का
 तेल, क.17.20- पामोलिन, क.17.21- ताड़ की गिरी का तेल,
 क.17.22- सूरजमुखी के बीज का तेल, क.17.23- धान चोकर
 तेल, क.17.24- सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल में, अंत में
 निम्नलिखित जोड़े जाएंगे. अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो
 सकेंगे"।

(छ) मद क. 17.25- अंशतः हाईड्रोजनीकृत और शीतत्रृत्वित सोयाबीन
 तेल और क.17.26- अंशतः हाईड्रोजनी कृत सोयाबीन तेल में, इसमें
 0.02 प्रतिशत तक टी.बी.एच.क्यू. प्रतिआक्सीकारक और 0.02
 प्रतिशत तक साइट्रिक अम्ल मिलाएं जा सकेंगे और इस बारे में कथन

लेबल पर किया जाएगा" शब्दों के स्थान पर, निम्न शब्द रखे जाएंगे,

अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ज) मद क.31-फैट स्प्रैड "लैकिट अम्ल ब्यूटिरिक अम्ल, सिलामन तेल और ईथेलल्ब्यूट्रेट को भी सुरुचि कर्मक के रूप में 0.08 प्रतिशत एम.एम. तक जोड़ा जा सकेगा। 40 पी.पी.एम. से अधिक की सीमा तक डाइएसीटिल को सुरुचिकारक के रूप में मिलाया जा सकता है। अनुज्ञात पायसीकारक और स्थाईकारक स्प्रैड के वसा पदार्थ का 0.02 प्रतिशत से अधिक अनुज्ञात प्रतिअक्सीकारक (बी.एच.ए. या टी.बी.एच.क्यू.) अनुज्ञात वर्ग 2 परिरक्षी जैसे सार्विक अम्ल जिसमें इसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित) या एकल रूप से या भार में 1000 भाग प्राते दस लाख से अधिक संयोजन में बेनजोइक अम्ल और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण (बेनजोइक लवण के रूप में परिकलित) और प्रच्छादक हैं। इसमें अन्नाटों और/या कैरोटीन रंजक पदार्थ के रूप में हो सकता है" शब्दों के स्थान पर निम्न शब्द रखे जाएं, अर्थात :- "उत्पादमें, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

3. उक्त नियमों के, परिशिष्ट-ग में, निम्न सारणी अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात :-

परिशिष्ट-ग

(देखिए नियम 5)

सारणी

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

मारणी

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

खाद्य योजकों का नाम	पशु वसा	सुकर वसा	खाद्य वनस्पति तेल	टेबल टेबल /ब्रेगरी और फेट स्प्रैड	मरणरान
क्र.	प्रतिआवर्सीकारक एकल				
1.	लैसिथिन	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	एसकार्बिक अम्ल	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	प्रोपिल गेलेट, इथाइौलेट, ऑक्टिलौलेट, डोडोसिल गेलेट या इसका मिश्रण	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा
4.	ब्यूटिलेट हाइड्रोक्सी प्रिनिसोल (बी.एच.ए.)	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा
5.	गेलेट और बी.एच.ए. की सीमाओं के भीतर, प्रोपिल गेलेट और बी.एच.ए. का कोई भी संयोजन	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा
6.	प्राकृतिक और कृत्रिम टोकोफेरॉल्स	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा
7.	एसकार्बिल पल्मिटेट/स्ट्रीयरेट, एकल या संयोजन	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा
8.	साइट्रिक अम्ल, टारटरिक अम्ल, गैलिक अम्ल	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	0.1 प्रतिशत
9.	रेसिन ग्रुइअस	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	0.5 प्रतिशत
10.	टी.बी.एच.बी.	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	0.02 प्रतिशत
ख.	प्रति आवर्सीकारक संकर्मी				
1.	साइट्रिक अम्ल	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	सोडियम साइट्रेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिश्रण	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा
		एकल या संयोजन में	एकल या संयोजन में	एकल या संयोजन में	

4.	फास्फोरिक अम्ल	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में			
5.	मोनोग्लिसराइड साइट्रेट	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में			
ग्र.	प्रतिफेनक	पॉलिसाइलोक्सेन, एकल या स्लिलिकन	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.
1.	डाइमिथाइल डाइऑक्साइड युक्त	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.
घ.	पायबसीकारक				
1.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइमिसराइड	-	-	-	जी.एम.पी.
2.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइमिसराइड, जिनमें एसिटिक, ऐसिटिलटारटिक, साईट्रिक, लैविट्रक, टारटिक अम्लों और उनके सोडियम और कैल्शियम नमक के साथ इस्टरयुक्त बनाया जाता है	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
3.	लैसिधिन	-	-	-	जी.एम.पी.
4.	वसायुक्त अम्लों के पॉलिग्लिसरोल ईस्टर,	-	-	-	5 ग्राम/किग्रा
5.	वसायुक्त अम्लों के 1,2- प्रॉपिलीन लाइकॉल ईस्टर	-	-	-	20 ग्राम/किग्रा
6.	सॉबिटेन मोनोपाल्मिट/सॉबिटेन मोनोस्टीवरेट/डाइस्टीवरेट	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
7.	वसायुक्त अम्लों के सूक्ष्मोंस ईस्टर	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
ड.	परिरक्षक (एकल या संयोजन में)				
1.	सॉरबिक अम्ल	-	-	-	1000 मि.ग्रा./किग्रा
2.	सॉरबिक अम्ल के रूप में सौडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सॉरबेट	-	-	-	

3.	बेन्डोइक अम्ल	-	-	-	1000 मि.ग्रा./किंवा
4.	बेन्डोइक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त सोडाइयाम/पोटेशियम/बी-नोएट चू.	-	-	-	
5.	बीटा कैरोटीन	-	-	-	25 मि.ग्रा./किंवा
6.	ऐनेटो एक्सट्रैक्ट (बिक्सिन/नॉरबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	20 मि.ग्रा./किंवा
7.	करक्यूमिन अथवा टरमरिक (हल्दी के रूप में)	-	-	-	5 मि.ग्रा./किंवा
8.	बीटा एपो-8 कैरोटोनॉल	-	-	-	25 मि.ग्रा./किंवा
9.	बीटा एपो-8 कैरोटोनोइक अम्ल के मिथाइल और इथाइल इस्टर	-	-	-	25 मि.ग्रा./किंवा
10.	अम्लता नियंत्रक				
11.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जी.एम.पी.
12.	लैविटक अम्ल	-	-	-	
13.	साइट्रिक और लैविटक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम नमक	-	-	-	
14.	कैल्सियम डाइसोडियम इथाइलीन डाइमाइन टेट्रा ऐसीटेट	-	-	-	50 मि.ग्रा./किंवा

ज.	सुरुचिक पदार्थ				
1.	प्राकृतिक सुरुचिक और सुरुचिकर और प्राकृतिक सुरुचिक और सुरुचिकर पदार्थ/प्राकृतिक-अनुरूप सुरुचिक-सुरुचिकर पदार्थ/कृत्रिम सुरुचिक पदार्थ	-	-	-	जी.एम.पी.
2.	डाईसिटिल	-	-	-	4 पी.पी.एम.

[सं.पी. 15014/14/2002-पी.एच.(खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

नोट : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, भारत सरकार के राजपत्र के भाग-2, खण्ड 3 में 12 सितम्बर, 1955 के का.नि.आ. 2105 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और ये अंतिम बार सा.का.नि. 853(अ) दिनांक 30-12-2002 द्वारा संशोधित किए गए।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 24th June, 2003

G.S.R. 509(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposed to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954, (37 of 1954), is hereby published as required by said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2003.

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

1752 GI/03-2

1. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules),

In rule 5, for the words "Appendix B to these rules are as defined in that Appendix", the words "Appendix B,C and D to these rules are as defined in those Appendixes" shall be substituted.

2. In the said rules, in Appendix-B, -

- (a) in item A.10.01- BEEF FAT, A.10.02-MUTTON FAT, A.10.03-GOAT FAT, the following be added in the end, namely, -

" The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

- (b) in item A.10.04-LARD, the following be added in the end, namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

- (c) in item A.10.07-REFINED SALSEED FAT, A.10.09-KOKUM FAT, A.10.10- MANGO KERNAL FAT, A.10.11-DHUPA FAT, A.10.12- PHULWARA FAT, the following be added in the end namely, -

" The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

- (d) in item A.12-TABLE MARAGARINE

- (i) for the words "permitted emulsifying and stabilising agents and butylated hydroxy anisole (BHA) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following be substituted namely, -

" The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

- (ii) The words "It may contain Anatto or Carotene as colouring matter. It may also contain Lactic Acid, Butyric Acid, Valeric Acid, Cinnamon Oil, Ethyl Butyrate as Flavouring agents upto 0.08 ppm m/m and Diacetyl as a flavouring agent upto a maximum limit of 4.0 ppm" be deleted.

- (e) In item A.12.01 –BAKERY AND INDUSTRIAL MARGARINE for the words "permitted emulsifying and stabilizing agents and Butylated hydroxyanisole (BHA) or Tertiary butyl hydro Quinone(TBHQ) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following be substituted namely, -

" The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

(f) in item A.17.01-COCONUT OIL, A.17.02-COTTON SEED OIL, A.17.03-GROUNDNUT OIL, A.17.04- LINSEED OIL, A.17.05- MAHUA OIL, A.17.06-RAPE-SEED OIL, A.17.07- OLIVE OIL, A.17.08-POPPY SEED OIL, A.17.09-SAFFLOWER SEED OIL, A.17.10-TARAMIRA OIL, A.17.11-TIL OIL, A.17.12-NIGER SEED OIL, A.17.13-SOYABEAN OIL, A.17.14-MAIZE OIL, A.17.15-REFINED VEGETABLE OIL, A.17.15.01-INTERESTERIFIED VEGETABLE FAT, A.17.16-ALMOND OIL, A.17.17-WATER-MELON SEED OIL, A.17.18-IMPORTED RAPESEED OIL, A.17.19-PALM OIL, A.17.20-PALMOLEIN, A.17.21-PALM KERNEL OIL, A.17.22- SUNFLOWER SEED OIL, A.17.23-RICE BRAN OIL, A.17.24-BLENDED EDIBLE VEGETABLE OIL, the following shall be added in the end namely, -

“ The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

(g) in item A.17.25-PARTIALLY HYDROGENATED & WINTERISED SOYABEAN OIL and A.17.26-PARTIALLY HYDROGENATED SOYABEAN OIL for the words “Antioxidants TBHQ upto 0.02 percent and citric acid upto 0.02 percent may be added and shall be so stated on the label.”, the following shall be substituted namely, -

“ The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

(h) in item A.31-FAT SPREAD, for the words “Lactic acid, butyric acid, valeric acid, cinnamon oil and ethyl butyrate may also be added as flavouring agent upto 0.08 percent m/m”; Diacetyl may be added as flavouring agents not exceeding 4.0 ppm, permitted emulsifiers and stabilisers; permitted antioxidants (BHA or TBHQ) not exceeding 0.02 percent of the fat content of the spread; permitted class II preservatives namely sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid) or benzoic acid and its sodium and potassium salts (calculated as benzoic acid) singly or in combination not exceeding 1000 parts per million by weight; and sequestering agents. It may contain annatto and/or carotene as colouring agents”, the following be substituted namely, -

“ The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

3. In the said rules, in Appendix C, the following table shall be inserted, namely:-

Appendix C
(See Rule 5)

“Table

List of Food Additives for use in Edible Oils and Fats

Name of Food Additive		Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/
A	Antioxidants singly				Fat Spread
1	Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Ascorbic acid	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Propyl gallate, ethylgallate, octylgallate, dodecyl gallate or a mixture thereof	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	200mgm/kg
4	Butylated Hydroxy Anisole (BHA)	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg
5	Any Combination of propyl gallate, BHA within limits of gallate & BHA.	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg
6	Natural and Synthetic Tocopherols	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg
7	Ascorbyl Palmitate/ stearate singly or in combination.	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg
8	Citric Acid, Tartaric Acid, Gallic Acid	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	0.1%
9	Resin Guarance	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	0.5%
10	TBHQ	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	0.02%
B.	Antioxidant Synergists				
1	Citric acid	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Sodium citrate	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Isopropyl Citrate mixture	100 mgm/kg singly or in combination			
4	Phosphoric Acid				
5	Monoglyceride citrate				

Name of Food Additive	Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/ Fat Spread
C. Antifoaming Agents				
1 Dimethyl polysiloxane singly or in combination with Silicon Dioxide	10ppm	10ppm	10ppm	
D. Emulsifying Agents				GMP
1 Mono and Diglycerides of fatty acids	-	-	-	10g/kg
2 Mono and Diglycerides of fatty acids esterified with acetic, acetyl, tartaric, citric, lactic, tartaric acids and their Sodium and Calcium salts	-	-	-	
3 Lecithin	-	-	-	
4 Polyglycerol esters of fatty acids				GMP
5 1,2-Propylene glycol esters of fatty acids	-	-	-	5g/kg
6 Sorbitan monopalmitate/Sorbitan	-	-	-	20g/kg
7 Sucrose esters of fatty acids	-	-	-	10g/kg
E. Preservatives (singlly or in combination)				10g/kg
1 Sorbic Acid	-	-	-	
2 Sodium / Potassium / Calcium Sorbate expressed as Sorbic Acid	-	-	-	
3 Benzoic Acid	-	-	-	
4 Sodium/Potassium/Benzoate expressed as Benzoic acid	-	-	-	
F. Colours				
1 Beta Carotene	-	-	-	25mgm/kg
2 Annato Extracts (as bixin/norbixin)	-	-	-	20mgm/kg
3 Curcumin or turmeric(as curcumin)	-	-	-	5mgm/kg
4 Beta apo-8 carotenoil	-	-	-	25mgm/kg
5 Methyl and Ethyl Esters of Beta-apo-8 Carotenoic acid	-	-	-	25mgm/kg

Name of Food Additive	Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/ Fat Spread
G. Acidity Regulators				
1 Citric Acid	-	-	-	GMP
2 Lactic Acid	-	-	-	
3 Sodium and Potassium salt of citric and lactic acid	-	-	-	
4 Calcium Disodium Ethylene diamine tetra acetate	-	-	-	50mg/kg
H. Flavours				
1 Natural Flavours and Natural Flavouring Substances/Nature-identical Flavouring Substances/Artificial Flavouring Substances	-	-	-	GMP
2 Diacetyl	-	-	-	4 ppm

[No. P. 15014/14/2002-PH (Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note:- The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. No. 853(E) dated 30-12-2002.